2025年11月3日

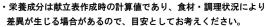


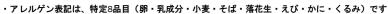
生協の夕食サポート献立表

【電子レンジであたためてお召し上がり下さい】

- カップに入った「酢の物」「サラダ」等は取り出し、 電子レンジで温めて下さい。
- ・肉類・魚介類・玉子等の食材には加熱時間により 破裂の恐れがあるものもございますので、ご注意下さい。
- ・都合によりメニューを変更させていただくことがございます。

★電子レンジ(目安) 500W 約1~2分





製造工場では、 あさり等の2枚

| 卵• | t、特定8品目(卵・乳成分・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)です P・乳・小麦を使った商品の製造を行っています。 見はカニと共生している場合がございます。 | | |
|----|---|---------|--|
| | 11月14日(金) | | |
| | 冷凍おかず2種 | 冷凍おかず3種 | |

| | | | ・都合によりメニュー | ·を変更させていただくことがございます。 あさり等 |
|----------|---|--|---|---|
| | 食べごたえ4品コース [返却不要容器] | おかず4品コース | やわらかコース [返却不要容器] | カロリーサポートコース 「返却不要容器」 |
| | 献立名 | 献立名 | 献立名 | 献立名 |
| 1 | メンチカツの甘辛だれ | 白身魚フライのレモンタルタル添え | ハンバーグ(おろしポン酢) | 豚肉の生姜炒め |
| 1 1 | かに入りしんじょうの煮物 | キャベツとひき肉の中華炒め | 豆腐のかき玉あんかけ | エビカツ |
| 月 | ごぼうのおかか煮 | エリンギともやしのバター醤油風味炒め | 大根なます | ポテトのオーロラソース和え |
| 6 | もやしとピーマンのさっぱり和え | 切干大根と昆布の酢の物 | ごぼうの胡麻みそ煮 | もやしとピーマンのさっぱり和え |
| 日 | アレルゲン 卵・乳・小麦・かに | アレルゲン 小麦,卵,乳 | アレルゲン 小麦・卵・乳・かに | アレルゲン 卵・乳・小麦・えび |
| 月 | 熱量 525 kcal ^{たんぱく} 15.2 g 脂質 32.8 g | L | L | LI |
| 🖰 | | <u> </u> | 度水化 29.3 g | 度水化 23.2 g g 相当量 1.2 g |
| 1 | 豚肉入り韓国風マヨ和え | ハンバーグ トマトソース | 八宝菜 | 白身魚のマスタードソース |
| ΙiΙ | お魚厚揚げの煮物 | 干しエビとピーマンの炒め物 | 春雨の甘酢炒め | 根菜と豚肉のしぐれ煮 |
| 月 | ナスの田楽風 | つきこんにゃくのたらこ煮 | ちくわのマヨ和え(青さ) | 小松菜と油揚げの煮物 |
| 1 | 大根と海藻の香味サラダ | コールスローサラダ | ひじきの佃煮 | カリフラワーの梅おかか和え |
| | 八阪に海外の日がアプラ | | O C C PIMIM | 73 7 7 7 07 1 4 03/3 /3 14/2 |
| | アレルケン 卵・小麦 | アレルチン えび,小麦,卵,乳 | アレルケン 小麦・卵・乳・えび | アレルタン 卵・乳・小麦 |
| 火 | 熱量 375 kcal 質 15.1 g 脂質 25.6 g | | 熱量 168 kcal g 6.3 g 脂質 8.9 g | 熱量 244 kcal 質 16.5 g 脂質 14.4 g |
| ~ | 炭水化 物 21.2 g 食塩 相当量 2.9 g | _{炭水化} 物 26.7 g ^{食塩} _{相当量} 3.4 g | ^{炭水化} 16.7 g ^{食塩} 1.5 g | _{炭水化} 12.1 g g g g g g g g g g g g g g g g g g g |
| 1 | かれいの和風あんかけ | 八宝菜(エビ・アサリ) | 豚肉のゆず味噌炒め | 鶏ちゃん焼き風 |
| i | 豚肉と野菜の青しそ風味 | ポークビーンズ | 炊き合わせ【すり身よせ・わかめ】 | 野菜の彩りしんじょう煮 |
| 月月 | チンゲン菜の錦糸和え | ジャージャー麺風 | オクラといんげんの胡麻和え | 人参しりしり |
| 1 | 人参と蒸し鶏のサラダ | きゅうりのツナマヨネーズ和え | 玉ねぎのおかか炒め | 紫キャベツと玉葱のピクルス |
| 2日 | | | | |
| | アレルゲン 卵・小麦 | アレルゲン えび,小麦,卵,乳 | アレルゲン 小麦・卵 | アレルゲン 卵・小麦 |
| 水 | 熱量 357 kcal g 17.8 g 脂質 21.2 g | 熱量 408 kcal g 13.3 g 脂質 30.3 g | | 熱量 269 kcal g 17.2 g 脂質 16.2 g |
| ~ | ^{废水化} 23.7 g | 废水化 20.4 g | ^{炭水化} 15.8 g 食塩 物 15.8 g 相当量 1.7 g | 炭水化 13.4 g 食塩 2.1 g |
| 1 | フライドチキン | チキン南蛮 | サケの塩焼 | さばの香味ソース |
| | かぶのそぼろあん | 大根のカニカマあんかけ | 紅生姜香る野菜の玉子とじ | 肉詰めいなり煮 |
| 月 | ほうれん草と油揚げのおひたし | 小松菜とさつまあげの煮浸し | じゃがいものサラダ | れんこんの煮物 |
| 3 | かぼちゃサラダ | 五目豆 | ほうれん草のお浸し | 竹輪と枝豆の山椒マヨ和え |
| 百 | | | | |
| <u> </u> | アレルゲン 卵・小麦 | | アレルゲン 小麦・卵・乳 | アレルゲン 卵・小麦 |
| 木 | 熱量 475 kcal ^{たんぱく} 21.1 g 脂質 31.1 g | 熱量 372 kcal 質 13.2 g 脂質 21.8 g | 熱量 199 kcal ^{たんぱく} 12.1 g 脂質 10.7 g | 熱量 289 kcal g 18.3 g 脂質 17.5 g |
| | 炭水化 物 28.7 g 詹塩 相当量 2.4 g | ^{炭水化} 物 31.9 g ^{食塩} 相当量 2.7 g | ^{炭水化} 物 13.6 g ^{食塩} 相当量 1.7 g | 版水化 物 13.8 g 食塩 相当量 1.6 g |
| 1 | 海鮮炒め | カレイの甘酢あんかけ | チキンステーキ | デミソースハンバーグ |
| 1 | すき焼き風コロッケ | 麻婆豆腐 | 大根の塩煮 | 白はんぺんフライ |
| 月 | れんこん金平 | チンジャオこんにゃく | うずら豆 | スクランブルエッグ |
| | 枝豆と竹輪の山椒マヨ和え | コーンポテトサラダ | あげと昆布の煮物 | ほうれん草となめこのおひたし |
| 古 | | | | |
| | | | アレルドン 小麦・卵・乳 | アレルゲン 卵・乳・小麦 |
| 金 | | 熱量 384 kcal g | 熱量 223 kcal g 11.5 g 脂質 10.3 g | |
| | ^{炭水化} 44.1 g | 度水化 物 28.6 g 槍当量 2.4 g | 炭水化 物 21.4 g 槍塩 1.5 g | ^{炭水化} 27.6 g ^{食塩} 1.9 g |
| 週平均 | 熱量 428 kcal ^{食塩} _{相当量} 2.6 g | 熱量 377 kcal ^{食塩} 3.0 g | 熱量 219 kcal ^{食塩} _{相当量} 1.9 g | 熱量 282 kcal ^{食塩} _{相当量} 1.8 g |

| 2.8 g 1.7 g 2.8 g 2.5 g 2.2 g | | | | 11月14日(金) | | |
|---|-----------|---------|---------|-----------|----------------|-------------|
| おおかす おおかす おおかす おおかす おおかす おおかす おおかす ま子とじ風 鶏肉の香草焼 ごぼう入り肉 豚肉の甘酒み 鶏肉のおろし ソースがけ 大根の土佐煮 キャベツの カレーコンソメ 水板の土佐煮 キャベツの オイスターソー ス炒め ブロッコリーの おかか和え まうれん草の オイスターソー ス炒め オイスターソー ス炒め ナラダ かはまるんか け カリフラワーの 大根のごま しょうゆ 大根のごま しょうゆ 大根のごま もの煮物 でマネスコカリ フラワーのごま和え ま和え ま和え まれえ まれる まれる | | 冷凍おか | かず2種 | Ä | 歳凍おかず3₹ | 重 |
| 五子とじ風 き 豆腐 そ炒め ソースがけ ま子とじ風 き 豆腐 で炒め ソースがけ まかかす がぼちゃと椎 古の含め煮 カレーコンソメ 大根の土佐煮 キャベツの さっと煮 じゃがいもの おかか和え ほうれん草の オイスターソー ス炒め ブロッコリーの 高野豆腐のか に風味あんか け け では、 | | | | さばの煮付け | | |
| 高野豆腐と野菜の煮物 古の含め煮 カレーコンソメ 大根の土佐煮 キャベツの さっと煮 でかがいもの おかか和え ほうれん草の オイスターソー ス炒め ブロッコリーの おかか和え ボーベッと ベーコンの炒 | | | | | | |
| じゃがいもの おかか和え はつれん早の オスターソー ブロッコリーの おいか和え ス炒め ブロッコリーの に風味あんか け ジュレサラダ に風味あんか け かりフラワーの 大根のごま しょうゆ さつまいもと 昆布の煮物 フラワーのご ま和え を まれえ を まれえ を まれえ まれん ままれる まれん ままれる まれん ままれる まれん ままれる ままれる | おか | | | カレーコンソメ | 大根の土佐煮 | |
| ベーコンの炒め物 カリフラワーの サラダ 大根のごま しょうゆ ごまれも草 東和え ひじきの煮物 れんこんのご ま和え 茎わかめの当 座煮 ほうれん草の 下ターソテー 春雨の炒め物 バターソテー 本量 317kcal 355kcal 311kcal 346kcal 384kcal 2.8 g 1.7 g 2.8 g 2.5 g 2.2 g アレルゲ 小麦 原 羽 小麦 原 羽 小麦 原 羽 小麦 卵 | 9 | | オイスターソー | | に風味あんか | きんぴらごぼ う |
| 正常 バターソテー 各階のがあるが 議量 317kcal 355kcal 311kcal 346kcal 384kcal 384kcal 2.8 g 1.7 g 2.8 g 2.5 g 2.2 g フレング 小表 照 乳 小表 別で、小表 別で、 小表 別で、 小え 、 小え 、 ・え 、 ・え 、 ・え 、 ・え 、 ・え 、 ・え | | ベーコンの炒 | | 大根のごま | | フラワーのご |
| 食塩相当 2.8 g 1.7 g 2.8 g 2.5 g 2.2 g アレルゲー 小麦 柳 羽 小麦 柳 羽 小麦 柳 沢 小麦 柳 沢 小麦 卵 八麦 卵 | | ひじきの煮物 | | | 10.2 1.10 1.11 | 春雨の炒め物 |
| 2.89 1.79 2.89 2.59 2.29 アレルゲー 小麦 佩 羽 一 小麦 佩 羽 一 小麦 佩 羽 一 小麦 風 羽 一 小麦 風 羽 一 小麦 風 羽 一 小麦 風 羽 一 小麦 羽 一 一 小麦 羽 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 | 熱量 | 317kcal | 355kcal | 311kcal | 346kcal | 384kcal |
| | 食塩相当 量 | 2.8 g | 1.7 g | 2.8 g | 2.5 g | 2.2 g |
| | アレルゲ ン | 小麦、卵、乳 | 小麦、卵、乳 | 小麦 | | 小麦、乳 |
| | | | | | | |

| _ <u>_</u> | | 11月11日(火) | 11月12日(水) | 11月13日(木) | 11月14日(金) |
|------------|--------------|-----------------|--------------------------|----------------|-----------------|
| ストくプログル | ⑩7種具材 の粕汁 | ⑪エビのビス ク風スープ | ④豆腐と玉 子の中華あ んかけスープ | ①野菜たっ ぷりポトフ | ③ピリ辛ごま 豆乳スープ |
| アレルゲ | 小麦 | えび、乳 | えび、かに、 小麦、卵、乳 | 小麦、卵、乳 | 小麦 |

| 麺 | 11月11日(火) | 11月13日(木) 牛肉うどん | |
|-----------|-------------|--------------------|--|
| コス | だし巻きたまごのおそば | | |
| アレルゲ ン | 小麦・そば・卵 | 小麦 | |

| スパ | 11月14日(金) |
|-------|--|
| フセット | パンセット1 クリーム小町 1/デニッシュチョ コ1/あんバターパイ1/毎日ク ロワッサン2/黒糖クロワッサン |
| 1 W | ロワッサン2/黒糖クロワッサン 2 |
| アレルゲン | 小麦、卵、乳 |

| 胡 | 11月14日(金) | |
|-----------|-----------|----|
| セット | 黒糖クロワッサン | 8個 |
| アレルゲ ン | 小麦、卵、乳 | |

サンドイッチ/5日コースは(月~金) 3日コースは(月、水、金) 2日コースは(火、木)にお届けします

| | 11月10日(月) | 11月11日(火) | 11月12日(水) | 11月13日(木) | 11月14日(金) |
|-------|----------------|-----------------|------------------------|------------------|-----------------------|
| イッチド | ジューシー ハムサンド | バラエティ BOXサンド | たっぷりハム とたまごの サンド | ごろっと濃厚 たまごサンド | 照焼チキンと たまごの サンド |
| アレルゲン | 小麦、卵、乳 | 小麦、卵、乳 | 小麦、卵、乳 | 小麦、卵、乳 | 小麦、卵、乳 |
| | | | | | |

携帯ナビダイヤル (有料) 0570 - 001 - 911 ▼携帯電話は無料通話の範囲内で無料でかけられます (有料) 072-856-7652

電話受付時間 月~金 9:00~20:00 土 9:00~17:00

| | おかず6品コース | お弁当コース | あじわいコース [返却不要容器] | ときめき御膳 |
|-------------|--|--|--|---|
| | 献立名 | 献立名 | 【巡划个委合品】 献立名 | 献立名 |
| | 八宝菜 | 八宝菜 | | 鶏のバジルソース |
| 1 | ハムカツ | 平春雨と野菜の炒め物 | エビとキャベツの中華炒め | 干しエビと白菜の炒め物 |
| <u> 1</u> | 平春雨と野菜の炒め物 | 里芋の青さ風味 | 小松菜とあげの玉子とじ | ポテト明太バター風味和え |
| 月 | 里芋の青さ風味 | 玉葱とチーズのマスタードサラダ | 昆布豆 | ナスの玉子とじ |
| 1 | 玉葱とチーズのマスタードサラダ | 高菜漬け | ごぼうの胡麻みそ煮 | 山菜ごぼう |
| <u> 0</u> | 高菜漬け | ごはん | | 厚あげと人参の煮物 |
| 日 | | | | キャベツとあげのみそマヨネーズ炒め |
| Ιœ | | | | きゅうりと蒸し鶏のすだちおろし和え |
| 月 | アレルケン 卵・乳・小麦・えび | アレルケン 卵・乳・小麦・えび | アレルゲン 小麦・卵・乳・えび | アレルケン えび,小麦,卵,乳 |
| \subseteq | 熟量 307 kcal 實 12.9 g 脂質 13.8 g ^{農水化} 32.5 g ^{農塩} 2.9 g | | <u>熱量 456 kcal 賃</u> 23.8 g 脂質 27.1 g 度水化 27.9 g 間 2.1 g | |
| ۱, | 鶏の生姜焼き | 鶏の生姜焼き | 白身魚(ホキ)の和風マヨソース | ブリ大根 |
| | かにかまの磯辺揚げ | ほうれん草ベーコン炒め | ミニハンバーグ | オムレツのミートソースがけ |
| ᅡᆸ | ほうれん草ベーコン炒め | ごぼうと枝豆の昆布マヨ和え | 炊き合わせ【高野豆腐・わかめ・人参】 | 卯の花とひじきの和え物 |
| 月 | ごぼうと枝豆の昆布マヨ和え | ヤングコーンのピクルス | キャロットラペ | チンジャオこんにゃく |
| ¦ | ヤングコーンのピクルス 桜大根漬け | 桜大根漬け ごはん | <わいの中華炒め | 小松菜と人参の煮浸し 玉ねぎとベーコンの炒め物 |
| 占 | 佐人依浿リ | CIAN . | | 玉ねぎとハーコンの炒め物 じゃがいものハニーマスタード和え |
| - | | | | おろしえのき茸 |
| 灭 | _{アレルゲン} 卵・乳・小麦・かに | アレルケン 卵・乳・小麦 熱量 456 kcal lg 16.5 g 脂質 13.0 g ^{炭木化} 65.6 g 増進量 2.2 g | 7ルガン 小麦・卵・乳 熱量 342 kcal 質 20.7 g 脂質 15.4 g ^{藤木化} 29.9 g ^{8塩} 3.4 g | 1 + 67 51 |
| IC. | 数量 318 kcal でんぱく 18.6 g 脂質 18.6 g | 熟量 456 kcal 質 16.5 g 脂質 13.0 g | 熟量 342 kcal 質 20.7 g 脂質 15.4 g | 熱量 489 kcal lg 14.0 g 脂質 25.6 g |
| L | 熱量 318 kcal 寅 18.6 g 脂質 18.6 g 废 ^{水化} 19.5 g ^{食塩} 2.8 g | ^{炭水化} 65.6 g ^{食塩} 2.2 g | ^{炭水化} 29.9 g ^{食塩} 3.4 g | アレルケン 小麦, 柳, 乳 熱量 489 kcal 賃 14.0 g 脂質 25.6 g ^{炭水化} 43.3 g ^{食塩} 3.4 g |
| 「 | マスのごま醤油焼き | マスのごま醤油焼き | | とんかつ |
| | 豚肉とピーマンの甘酢炒め | キャベツの煮びたし | エビぎょうざ・ウインナー | 厚あげのエビあんかけ |
| ᅡ븝 | キャベツの煮びたし | いんげんと玉子の炒め物 | 春雨とミンチのカレー炒め | ほうれん草と人参のごま和え |
| 月 | いんげんと玉子の炒め物 | ポテトサラダ | 枝豆とコーンのツナマヨサラダ | しゅうまい |
| | ポテトサラダ | 金時豆 | ひじきの佃煮 | 人参のナムル |
| 2 | 金時豆 | ごはん | | いんげんのしそおかか和え わかめと玉葱の和え物 |
| 🖰 | | | | 白菜のわさびチーズマヨネーズ |
| 水 | アレルゲン 卵・小麦 | アレルゲン 卵・小麦 | アレルケン 小麦・卵・乳・えび | アレルテン えび,かに,小麦,卵,乳 |
| | 熱量 391 kcal 質 21.4 g 脂質 20.8 g | アレルケン 卯・小友 熱量 510 kcal 境 20.0 g 脂質 15.4 g ^{炭水化} 70.3 g 海塩 1.3 g | 熱量 383 kcal g 16.9 g 脂質 23.2 g | 熱量 466 kcal g 12.4 g 脂質 24.2 g |
| | ^{炭水化} 29.7 g ^{食塩} 2.1 g | ^{炭水化} 70.3 g ^{食塩} 1.3 g | ^{炭水化} 25.9 g ^{食塩} 3.2 g | ^{炭水化} 42.8 g ^{食塩} 3.2 g |
| ۱, | 豚肉と玉葱の塩炒め | 豚肉と玉葱の塩炒め | アンの悔しそフライ | サソフの塩麹焼き |
| | いわしつみれの煮物 | きくらげの煮物 | 蒸し鶏と野菜のトマトソース炒め | ソーセージ(マスタード) |
| | きくらげの煮物 | ナスの中華だれ | 大根のゆずあんかけ | 玉子ともやしのツナ炒め |
| | ナスの中華だれ | さつま芋とレーズンのサラダ | チンゲン菜の和え物 | れんこんのごま煮 |
| 3 | さつま芋とレーズンのサラダ もやしの赤しそ和え | もやしの赤しそ和え わかめごはん | 卯の花 | さつまいもサラダ キャベツとコーンの豆乳炒め |
| 首 | | 17/13/07/01/07 | | カリフラワーの和風マリネ |
| | | | | ピーマンと人参のスタミナ炒め |
| | アレルゲン 卵・小麦・えび | アレルゲン 卵・小麦・えび | アレルゲン 小麦・卵・かに | アレルゲン 小麦.卵.乳. |
| | 熱量 350 kcal 質 13.8 g 脂質 21.2 g | 熱量 516 kcal 質 12.1 g 脂質 18.0 g | 熱量 349 kcal 質 14.3 g 脂質 20.1 g | 熱量 530 kcal 質 20.8 g 脂質 36.4 g |
| | ^{炭水化} 26.0 g ^{食塩} 2.3 g | ^{炭水化} 76.3 g ^{食塩} 2.4 g | ^{炭水化} 28.8 g ^{食塩} 3.0 g | ^{炭水化} 28.7 g |
| 1 | 白身フライのビスク風ソース | 白身フライのビスク風ソース | 豚角煮・焼売 | 牛とコーンの醤油だれがけ |
| | 牛肉と野菜の玉子とじ | カリフラワーの柚子胡椒和え | アサリとキャベツの生姜煮 | イトヨリ入り豆腐揚げの生姜あんかけ |
| j | カリフラワーの柚子胡椒和え | チンゲン菜とあさりの炒め物 | 手作りポテトサラダ | かぶと小松菜の煮物 |
| 1 | チンゲン菜とあさりの炒め物 きゅうりと蒸し鶏のサラダ | きゅうりと蒸し鶏のサラダ 葉大根のおかか和え | 大根なます こんにゃくと大根菜の胡麻和え | きんぴらごぼうのマヨネーズ和え ひじきのごま炒め |
| 4 | 葉大根のおかか和え | ま入板ののかが相え ごはん | こ/ごと / へこ入事ペノロル体作りた | 炊き合わせ(こんにゃく・人参) |
| 百 | ארי עודי מיני איני | | | きゅうりと大根のしそ和え |
| | | | | ちくわとわかめのキムチ風味 |
| 金 | アレルゲン 卵・乳・小麦・えび | アレルゲン 乳・小麦・えび | アレルゲン 小麦・卵・乳 | アレルゲン 小麦,卵,乳 |
| | | 熱量 467 kcal 資 12.3 g 脂質 13.4 g | 熱量 321 kcal 質 14.4 g 脂質 16.6 g | 熱量 493 kcal 質 8.8 g 脂質 35.2 g |
| | ^{炭水化} 30.8 g ^{食塩} 2.6 g | ^{炭水化} 72.2 g | ^{炭水化} 28.9 g 食塩 3.0 g 相当量 3.0 g | ^{炭水化} 31.7 g ^{倉塩} 3.3 g |
| 週平均 | 熱量 360 kcal ^{展區} 1.5 g | 熱量 472 kcal ^{損塩} 1.9 g | 熱量 370 kcal ^{資塩} 2.9 g | 熱量 500 kcal ^{食塩} |

組合員様へのお知らせ

「迎春準備」のパンフレットは、もうご覧いただきましたでしょうか。

12月31日は通常のお弁当はお休みですが、 その代わりに「大晦日ごちそう御膳」および 「大晦日牛すき重」をご用意しております。

一足先に、スタッフ I 2人が新企画の「大晦日牛すきやき重」を試食いたしました。「ボリュームがあり、食べごたえがあった」や「甘辛くおいしい」など好評でした。 ぜひ一度お試しくださいませ。

∅... x... ∧ ... **∅**... x... ∧ ... **∅**... x... ∧ ...

年末年始営業日について

- ◆2026年1月1日(木)~1月4日(日):お正月休み
- ◆2026年1月5日(月)から通常営業開始
- ◆12月31日(水):通常のお弁当お休み ※迎春予約注文のみお届け
 - ■お声を聞かせてください。 ご記入後、配達員に直接お渡し頂くか、 保冷箱の中に入れてご提出下さい
- 【1】ご利用のコースを教えてください
- □ お弁当コース □ おかず6品 □ おかず4品 □ 食べごたえ4品 □ ときめき御膳 □ カロリーサポート □ やわらか □ あじわい
- 【2】今週おいしかった献立を教えてください
- 」【3】今週おいしくなかった献立を教えてください
- 【4】今後入っていたらうれしい献立を教えてください

ご意見・ご要望欄 (その他何でもご自由にご記入下さい)

| 組合員コード | |
|--------|--|
| お名前 | |

【生協記入欄】 受付日: No.: 20251110-1114